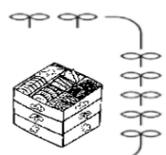




食育だより



令和6年1月19日発行
No. 179
諫早市西部学校給食センター
TEL 0957-28-9580

あけましておめでとうございます

年末年始は、食に関わる行事も多いですね。「年越しそば」「おせち料理」「七草がゆ」などは食べましたか？昔から食べられている行事食を大切にしていきたいものです。

3学期が始まり、まとめの学期となりました。手洗いうがいをしっかりと行い、体調管理に気をつけ楽しい3学期にしてください。



全国学校給食週間です！ 1月24日～30日

学校給食の始まりは1899年(明治22年)、山形県鶴岡町(現在は鶴岡市)にある忠愛小学校で、家庭が貧しくお弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を提供したことからといわれています。

その後、全国で実施されるようになりましたが、戦争による食料不足で中止されてしまいました。戦争が終わり、子どもたちの栄養不足を改善するために、外国などからの援助で給食が再開されました。昭和21年12月24日を給食記念日にしようとしたが、冬休みに入ってしまうため、1か月後の1月24日からの1週間が「全国学校給食週間」となっています。

★諫早市の給食の歴史

昭和22年	一部で給食開始
28年	パン・脱脂粉乳による給食開始
30年	小野小学校、諫早小学校で給食開始



平成19年	西部学校給食センターが開設され、諫早地域の15校の給食を調理・配送開始
平成25年	東部給食センターが開設され、西部学校給食センターで西部地域の小中学校18校の給食を調理・配送開始

作ってみませんか 「ぬっぺ」

材料4人分	
鶏肉・・・40g	しょうゆ・・・22g
厚揚げ・・・100g	さとう・・・5g
里いも・・・120g	片栗粉・・・7g
板こんにゃく・・・40g	だし汁・・・320g
ごぼう・・・40g	
だいこん・・・80g	
にんじん・・・40g	
干しいたけ1個	

給食では煮干しでだしをとっています。

作り方

- ①材料は全部1cm角に切っておく。
- ②沸騰した出し汁に、鶏肉を入れる。
- ③他の材料に火を通す。
- ④調味料で味付けし、最後に水溶き片栗粉でとろみをつけて仕上げる。

全国学校給食週間中の給食

全国学校給食週間中は諫早市や長崎県内の郷土料理や特産品を使った料理が登場します。

とりめし

昔、お客さんをもてなすために家でかっていた鶏を使って作り、ふるまっていた。鶏肉をしょうゆで煮込み、ごはんにかけて作ります。



小学校23日(火)中学校24日(水)実施

昔の給食

給食は今から約130年前に始められました。お弁当を持ってこられない子どもたちのために昼ごはんを出したのが始まりです。その頃の給食はおにぎりと焼き魚と漬物という少ないものでしたが、当時の子供たちは喜んで食べたと言われています。当時のままではありませんが、麦ごはん(小・中学校)、鮭の塩焼き、みそ汁、はりはり漬けという献立です。



小学校25日(木)、中学校26日(金)実施

おこし



おこしは藩庁が許可していた数少ない菓子の一つです。香ばしく煎られた乾飯の歯ざわりと独特の風味は、江戸時代から続く諫早の伝統的な銘菓です。おいしい水と米があるからこそ生み出される味です。

小学校23日(火)、中学校24日(水)実施



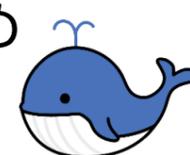
みかん



多良見町はみかんの産地で有名です。特に多良見町伊木力地区は味がよいみかんがとれることで有名です。給食で使うみかんはその伊木力地区でとれたものですよ！

小学校31日(水)、中学校30日(火)実施

くじらのみそがらめ



長崎県は昔からくじらを大切に食べてきました。今でも全国で一番多く、くじらを食べています。くじらの赤身を揚げて甘みそをからめています。

小学校26日(金)、中学校25日(木)実施

ぬっぺ

ぬっぺは、元々、精進料理として各家庭で作られていました。具たくさん野菜や麩が入り、片栗粉でとろみをつけた料理です。地域によって「ぬっぺ」「のっぺい」「のっぺり」と呼ぶことがあります。



小学校23日(火)、中学校24日(水)実施

保護者の方へ

給食費の食材料費は、保護者の皆様が納めた給食費によって賄われており、未納がある場合は給食運営に支障をきたします。1月の給食費の納期限は1月31日(水)です。前日までに残高の確認をお願いします。

